

高森和牛



高森和牛と
鮭の出会い 5貫
3,800yen



高森和牛と
豪華海鮮千両箱
4,800yen

高森和牛の
芳醇な甘みと極上海鮮。
銀座を彩る、至福の一箱。

山口県岩国で1世紀以上にわたり守り抜かれた伝統。
年間生産数はわずか120頭、市場にほとんど流通しない
ことから幻の和牛と称されるのが「高森和牛」です。
豊かな自然の中で、通常よりも長い歳月をかけて育てられる
この牛は、銘酒「瀬祭」の酒粕と米粉を食べて育ちます。
さらりとほぐれる上質な脂の甘みと、赤身の奥深いコク。
焼いた瞬間にふわりと華やぐ甘美な「和牛香」を放ちます。
手塩にかけて育てられた、術品のような味わいを
ぜひご堪能ください。

瀬祭

山口県岩国市が誇る、
瀬祭の酒粕で育つ高森和牛と瀬祭。
同郷が生む芳醇な旨みの共鳴を、
至高の一杯に込めて。



瀬祭 45

旨み

180ml 1,800yen

山田錦を45%まで磨いた、
繊細な香りと米由来の
柔らかな甘み。



瀬祭
磨き三割九分

香り

180ml 2,200yen

華やかな上立ち香と、
口に含んだ際に見せる
綺麗で洗練された甘み。



瀬祭 45 にごり
スパークリング

泡

180ml 1,800yen

瓶内二次発酵が生み出す
爽やかな泡立ちと、
米由来の優しい甘み。